

2020-21

FACULTÉ DES SCIENCES



# THÉRAPEUTIQUES NATURELLES ET DIÉTÉTIQUE CHINOISE

## DIPLÔME D'UNIVERSITÉ

✓ INITIALE ✓ CONTINUE

### COMPÉTENCES

- // Développer la valeur ajoutée dans l'industrie agroalimentaire
- // Développer la multi compétence en vente des compléments alimentaires et des produits de santé dits « naturels »
- // Élargir le champ de connaissances et de pratiques des diététiciens
- // Offrir au grand public à titre personnel une formation en médecine douce.

La formation peut contribuer à son propre épanouissement en ayant un regard critique sur les médecines douces, sur les produits prescrits par les praticiens et développera une certaine autonomie vis-à-vis des plantes et des huiles essentielles commercialisées et surtout à leur utilisation adéquate et responsable.

### PROFESSIONNALISATION

- // Apporter des connaissances dans les **domaines des médecines douces** (naturopathie, aromathérapie, phytothérapie, ...) et de la **nutrition** pour en comprendre les principes et en particulier de la **diététique chinoise**.
- // **Développer une certaine autonomie vis-à-vis des plantes, des huiles essentielles et des compléments alimentaires commercialisés.**
- // **Permettre leur utilisation adéquate et responsable** : connaître les limites et les dangers de l'utilisation des huiles essentielles, plantes...
- // Ces connaissances sont apportées par des activités spécifiques : **cours, travaux dirigés, travaux pratiques.**
- // **Partenariats avec les milieux professionnels.**
- // Les cours sont dispensés en grande partie par des **professionnels de chaque discipline et des universitaires.**



La formation est organisée en unités d'enseignement (UE) qui sont toutes obligatoires pour valider

le Diplôme Universitaire (D.U.)

Les Unités d'Enseignement peuvent être suivies de façon indépendante mais cela ne permet pas de valider le D.U.

Le cas échéant, celui-ci sera validé si, après 2 à 3 ans, toutes les UE sont obtenues.

**EN AUCUN CAS, CE DIPLÔME UNIVERSITAIRE NE PEUT VOUS RENDRE PRATICIEN.**

## RÉUSSIR PAR L'UNIVERSITÉ\*



**82%**  
de réussite

Taux de réussite en 2019 dans cette formation.

**850** étudiants en moyenne

PROFESSIONNALISATION  
Stage • Contrat pro.  
Apprentissage

**+30 ans**  
d'expérience

**PROMOTIONS À TAILLE HUMAINE**

**28** étudiants par promotion en moyenne

**316** INTERVENANTS  
Enseignants & Professionnels

**92%** de réussite aux examens dans l'ensemble des formations

PÔLE INTERNATIONAL

♥ SUIVI PERSONNALISÉ

### CONTACT

RESPONSABLE DE LA LICENCE

> Christine GABLE-GUILLAUME  
cguillau@uco.fr - 02 96 44 46 46

\*Chiffres calculés sur l'année 2018-2019  
Reconnue comme établissement d'enseignement supérieur privé d'intérêt général, l'UCO est une association loi 1901 à but non lucratif.



## PROGRAMME - SEPTEMBRE À MARS

### PLANTES ET THÉRAPEUTIQUES NATURELLES 1 (44H) :

- // **Naturopathie 1** : notions de terrain, de constitution, alimentation en naturopathie, équilibre acido-basique
- // **Phytothérapie 1 et aromathérapie 1**
- // **Oligothérapie**

### PLANTES ET THÉRAPEUTIQUES NATURELLES 2 (44H) :

- // **Phytothérapie et aromathérapie 2**
- // **Naturopathie 2** : comment soutenir les fonctions organiques et restaurer l'équilibre ?
- // **Homéopathie**

### ALGUES, FLEURS ET ALIMENTATION (44H) :

- // **Algues et alimentation** : les reconnaître, les récolter, leurs intérêts alimentaires, les cuisiner
- // **Fleurs et élixirs floraux** : leurs utilisations, focus sur les fleurs de bach

### DIÉTÉTIQUE CHINOISE 1 (44H) :

- // **Diététique chinoise 1** :
- > Bases théoriques de la diététique chinoise : le Yin et le Yang
- > Physiologie de la digestion, notion d'aliment en Médecine Traditionnelle Chinoise, les 5 mouvements, les constitutions
- > Ateliers cuisine menus Yang et menus Yin

### DIÉTÉTIQUE CHINOISE 2 (44H) :

- // **Diététique chinoise 2** :
- > Pathologies de la loge Rate-Estomac et du côlon : acidité gastrique, mal digestion, diabète, Humidité, constipations
- > Rhumatologie, allergies, immunité
- > Ateliers cuisine menus « chasser l'Humidité » et menus « rhumato »

### NUTRITION HUMAINE (48H) :

- // **Diététique occidentale** : équilibre alimentaire, les apports recommandés d'une personne bien portante
- // **Physiologie et immunologie digestive**
- // **Nutrigénomique** : impact de notre alimentation sur l'expression de nos gènes

### SOCIOLOGIE ET THÉRAPEUTIQUES (54H) :

- // **Analyse sociologique et comportementale** : typologies alimentaires et les différences socioculturelles liées à l'alimentation, la relation de l'Homme face à l'alimentation
- // **Formulation et plantes médicinales**
- // **Ethnopharmacologie botanique**
- // **Micronutrition** : où et comment « l'aliment- santé » devient « aliment - médicament » ?

### MÉTHODOLOGIE SCIENTIFIQUE ET RÉGLEMENTAIRE (45H) :

- // **Règlementation sur les produits aliments - santé, sur les allégations nutritionnelles et de santé**
- // **Épistémologie et histoire des sciences**
- // **Validité scientifique** : démarche scientifique expérimentale, essais cliniques, règle de publication scientifique...



## ADMISSIONS

- // Salariés du secteur privé, techniciens ou cadres de l'agroalimentaire,
  - // Salariés du secteur public, du milieu de la santé, du milieu hospitalier,
  - // Professionnels du secteur libéral (préparateurs en pharmacie, ostéopathes, kinésithérapeutes, praticiens en acupuncture, diététiciens,...)
  - // Vendeurs et commerciaux du secteur des compléments alimentaires, produits de parapharmacie, produits naturels de santé,
  - // Étudiants en sciences en recherche de complément de formation,
  - // Toute personne désireuse de se former à titre individuel, dans ce domaine.
- DOSSIERS DE PRÉ-INSCRIPTION : [guingamp.uco.fr](http://guingamp.uco.fr)

## 2020-2021 COÛT DE LA FORMATION

### FORMATION INITIALE

Afin de connaître le coût de la formation, n'hésitez pas à vous rendre sur notre site internet : [guingamp.uco.fr](http://guingamp.uco.fr)

### FORMATION CONTINUE

Consulter le secrétariat universitaire.